Crème catalane

5mn réalisation - 8mn cuisson – 4 personnes

750gr lait + 6 œufs + 1CS maïzena + 200gr sucre + peau d'1 citron

* Mettre ts les ingrédients dans le bol et régler **8mn 90° vit.1,5.**
* Extraire la peau du citron et laisser tourner 1mn sans chauffer et verser aussitôt dans les coupelles.
* Avant de servir, saupoudrer de sucre et brûler la surface 1 à 2mn sous le grill.

Crème « légère » au chocolat

1mn réalisation - 8mn cuisson – 4 personnes

½ l lait + 50gr sucre + 60gr maïzena + 3CS chocolat liquide
30gr beurre + 4 œufs

* Verser lait, maïzena, chocolat dans le bol et régler 6mn 80° vit4.
* Ajouter beurre, œufs et prolonger la cuisson de 2mn.

---

mn réalisation - mn cuisson – 4 personnes

created by free version of DocuFreezer